

KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN

600 g	Gschwellti	schälen, in Würfel schneiden und in einer Gratinform verteilen
1 KL	Salz	zum Würzen der Kartoffeln
600 g	Resten von Gemüse	darüber verteilen, locker mit den Kartoffeln mischen
2 dl	Halbrahm	darüber verteilen
100 g	Greyerzerkäse, gerieben	darüber streuen

Gratinieren

im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 20 Minuten gratinieren

Tipps

- Den Gratin mit Schinken- oder Speckwürfeli ergänzen
- Am Vortag mehr Gemüse kochen und so verwerten
- Mit einem Saisonsalat servieren